

研究・フィールドノート 中国民間の漬け物に関する一考察

著者	陳 立立
雑誌名	比較民俗研究 : for Asian folklore studies
号	22
ページ	206-219
発行年	2008-03-31
その他のタイトル	Research and Field Notes A Study of Pickles Among Common-folk in China
URL	http://hdl.handle.net/2241/101966

中国民間の漬け物に関する一考察

陳 立立 Chen Li li[※]

はじめに

中国は世界で漬け物を作った最初の国である。漬け物に関する資料は比較的少なく、この分野に立ち入った研究はあまりない。私は長い間調査して積み上げてきたささやかな資料に基づき、初歩的な考察を試みたい。間違っているところも多々あると思う、示唆をお願いしたい。

一、漬け物の歴史的根源

1、歴史文献により、中国人は周の時代から漬け物の製造技術をマスターした。

「周礼・天官・醢人」に「醢人掌四豆之实。朝事之豆，其实韭菹、醢醢、昌本、麋臠，菁菹、鹿臠、茆菹、麋臠。（醢人は食器の中身を司る。早朝宗廟を祭る時に使用される食器にある物はニラの湯漬け、汁付きの肉みそ、菖蒲の根、ヘラジカの肉と骨で作ったひき肉、ニラの花の湯漬け、鹿の肉と骨で作ったひき肉、ヌナワの湯漬け、キバノロの肉と骨で作ったひき肉である。）」という記載がある。「菹」という漢字が「現代漢語辞典」で「野菜の湯漬け」と解釈されていることによっても、それなりの根拠がある。「釈名」に「菹，阻也。生醢之，遂使阻于寒温之間，不得爛也。（菹は阻である。生のままに醢し、そして寒さと暑さから遮

断させ、腐ることはない。）」と記されている。ここの「菹」は明らかに、野菜の湯漬けを指している。「詩経・小雅」に、「疆場有瓜，是剥是菹（疆場は瓜を持っており、皮を剥いたり漬けたりすることができる）」という記録がある。ここでいう「疆場瓜」は皮を剥いて食べても良いし、湯漬けにして後で食べても良い。「周礼」には、「韭菹、菁菹、茆菹、葵菹（フユアオイの湯漬け）、芹菹（キンサイの湯漬け）、治菹、笋菹（竹の子の湯漬け）」、合わせて7種類の「菹」、つまり7種類の湯漬け野菜が記録されている。これらから、湯漬け野菜の製作技術を当時の人々は良くマスターしていることがわかる。

西周の時代、当時の人は湯漬け野菜を作れるばかりでなく、塩漬け肉、塩漬け果物をも作った。「醢」という字は「現代漢語辞典」で、「古代の書き言葉で、肉、魚などで作ったみそのことを指す」のように解釈されている。「醢人」はつまり、漬け物の製造を担当する専従者である。「周礼・天官・醢人」にも、「羴醢（ニシの肉みそ）、麇醢（ハマグリの肉みそ）、蜋醢（蟻の卵みそ）、鱼醢（魚の肉みそ）、兔醢（ウサギの肉みそ）、醢醢、雁醢（雁の肉みそ）」という7種類の「醢」、つまり7種類の肉の漬け物が記録されている。「広雅・释器」には、「醢，醬也。（醢はみそである）」という言い

※中国江西科技師範大学教授、神奈川大学大学院歴史民俗資料科学研究科外国人研究員

方がある。「醢」は汁の多い肉みそであり、「醢」は塊状に切られた肉で作った肉みそであり、今の言葉で説明すれば、つまり漬け込みの肉である。「醢」という字について、東漢の著名な経学家である鄭玄の説明によると、「醢、亦醢也。……有骨曰醢、無骨曰醢。(醢は醢である。……骨付きの場合、醢と言われ、骨付きではない場合、醢と言われる)」。醢と醢の作り方について、鄭玄は「周礼・天官・醢人」を注釈する際、次のように説明した。「作醢及醢者、必先膊干其肉、乃後醢之、雜以梁曲及塩、漬以美酒、涂置瓶中、百日則成矣(醢と醢を作る者は、必ず、先ずその肉を乾かし、そして肉みそにし、梁こうじと塩を入れ、美酒で漬けてから、ビンの中に入れる。百日経てば成す)。現在、農村に住む人々は酒かすで塩漬け肉を作る時、先ず肉の表面に塩を撒き、しばらく放っておき、日干しにする。そしてできた肉を塊に切り、酒かすの入ったビンに入れる。数日たつと食べられるようになる。この手順は西周の時代と大体同じなのである。

「礼記・内則」には、西周の時代の砂糖漬け果物の作り方が次のように記載されている。「棗、栗、飴、蜜以甘之(飴と蜜で、棗と栗を甘くする)」。つまり、棗と栗を飴と蜜に浸し、空気と遮断させ、腐ることを防ぐのである。今の北京人が飴で砂糖漬け果物を作る方法と大体同じものである。

これらから分かるように、中国の古代の人々はすでに野菜や果物、肉を漬ける方法をうまくマスターしている。

2、文化人類学の方法で考察すれば、現在、中国の広大な地域では、人々はよく伝統的

な技術を使い、手作りの野菜と肉の漬け物を作っている。

漬け物は主に女性が担当し、その多くは非識字者である。彼女らは本から漬け物の作り方を学んだのではなく、主に親から教わって、製造技術を受け継いだ。このように自然状態で受け継いだので、昔の作り方とスタイルをよくとどめている。

生活経験を持つ人は承知のように、主婦が野菜を家に運び、食べ残した場合、しばらく置いて、必要な時に食べる。置いている間に、野菜に何らかの変化が起き、腐ったり、ひねたり、脱水したりすることがある。これらは自然状態で必ず起きる現象である。金持ちの家庭は変化が起きた部分を捨て、変化が起きない芯の部分だけを取り出して食べることができる。しかし、中国の貧困地域に住む貧困家庭の主婦は脱水して枯れた野菜を水に浸してから食べることがよくある。かびが生えて腐った野菜を食べる場合さえある。私の考えでは、貧困家庭の主婦のやり方は昔の野菜の食べ方に近いと思っている。長期にわたる生活実践において、古代の人は野菜が脱水すれば腐らなくなることを知り、いろいろな方法を試し、野菜を日干し又は陰干しにし、野菜の食用可能な期限を延ばそうとした。この論文で検討したいのは、野菜が腐敗と脱水の中間状態にあるときの問題である。

普通、かびが生えて腐った野菜は捨てられる。ただし、食物がかなり不足している場合、通常食用不可と判断される野菜を試みに食べることもある。周知のように、腐りきった野菜を食べると下痢をする。ただし、腐敗と脱水の中間状態にあり、食べて

も下痢を起こさないのは、食用可能な野菜である。つまり少し酸味があったものの、腐ってはいない野菜で、このようなものは最も簡単な湯漬野菜である。今のチベット族の主婦の漬け物の作り方はこの過程を良く反映していると思う。彼女らは野菜を缶に入れておき、二日後野菜は発酵し漬け物になる。もし置き時間が長すぎれば、野菜にかびが生え、食べられなくなる。湯漬野菜などの漬け物を腐らせないように、中国の各民族、各地域の人々は地元の環境、技術などの条件に基づき、様々な有効な方法を積み上げてきた。

漬け物の方法は中国の祖先が長期にわたる生活実践において次第に発見し、食物の保存に用いられてきた有効な手段の一つといえる。

3、考古学により、中国の伝統的な漬け技術は遅くとも、戦国時代にすでに熟達していたことが証明された。

考古学によると、新石器時代後期の遺跡とされる、浙江仰韶文化地層を発掘したところ、祖先が野生の植物と果実を摘み、動物を狩って食べ、海水を煮て塩を作り、陶器を使っていたことが発見された。それにより、当時、簡単に食物を漬ける条件があったことが証明された。即ち、野生植物、果実と肉に塩を撒き、塩水に押しして保存することであるが、この簡単な方法には致命的な弱点が二つ存在する。一つは養分が殆ど失われること、もう一つは長期間保存が不可能であることである。

中国の商代に、食品を漬けるための複数の条件がすでに備えられていることは、出土した硬質陶器により証明された。夏代の

人は普遍的に紅陶、挾沙陶、和灰陶を使用する。これらの陶器は焼成温度が低く、水と空気が外に漏れやすい。陶器に入れた食品を外部の空気から遮断できないため、このような陶器は湯漬野菜の保存に相応しない。新石器時代の晩期に、硬質陶器はすでに江南地域に現れたが（例えば、江西清江筑衛城遺跡中層に、硬質陶器が発見された）、ごく一部の現象に過ぎず、証明は不十分である。商代になると、紋付硬質陶器が江南の広い地域で盛んになり、江蘇、浙江、福建、広東など、各地で大量に出土した。これは硬質陶器の普遍的な使用の証しである。出土した硬質陶器を叩くと、金属のような音がする。なぜなら、硬質陶器の焼結度が高く、かまどの温度は少なくとも110度以上にあるからである。空気を漏らさず、水もしみこまない。私は以下の実験をしたことがある。漬け物を上述の陶器に入れ、口を密封し、陶器の内部と外部を完全に遮断させれば、陶器内の漬け物は長期的に保存できる。「詩経」と「周礼」からみれば、西周時代に既に様々な漬け方法が存在している。考古と文献の両方面の資料をまとめて分析すれば、商代に、硬質陶器を使用し、漬け物を保存する複数の方法は既に出現したことは間違いない。

1984年11月に、江西省高安県の県政府所在地＝郭家山で、戦国時代の墓が発掘され、硬質陶器に属する青い上薬のかかった蓋付き丸口缶（図1：蓋付き丸口缶）が出土した。高さ24cm、外径16.5cm、腹径21cm、底径11cm。丸口で、内の口沿は外の口沿より低く、折肩で、腹が深い。底が平らで小さく、蓋が円盤状である。橋型のつまみを持

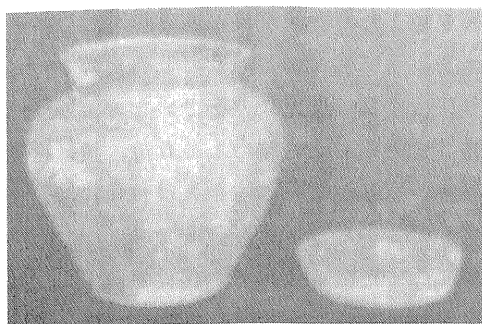


図1：戦国時代の墓から発掘された蓋付き丸口缶

ち（一部残す）、蓋の口が深い。肩と腹の部分は弦模様、篋状波模様、格子模様と蕉葉模様で飾る。ごく薄い表面上薬がかかり、少し剥げ落ちている。上薬は黄褐色で、凝り固まるところには点状を呈し、微かに緑色が見える。陶器の台は硬くて青白い。壁にむらがなく、整然と作られている。出土する時、つまみが落ちただけで、他の部分は完璧である¹。当該青い上薬のかかった蓋付き丸口缶は今の湯漬け野菜用丸口かめと同じであり、少なくとも戦国時代に、中国で漬け物専用の蓋付き缶が出現したことを証明し、当時の漬け物を作る技術は「空前絶後」な水準に達していたことも証明された。「空前」というのは、蓋付き丸口缶の発明により、漬け物を気軽に食べたり保存したりすることができることを指し、「絶後」というのは、蓋付き丸口缶は今でも大量に使用され、漬け物の生産と保存に不可欠な道具になるということを指す。

洪州の窯から出土した湯漬け野菜用丸口缶の残片、江西、湖南の規模の小さな窯で作った湯漬け野菜用丸口缶から分析すれば、漬け物専用の湯漬け野菜用丸口缶は戦国時

代以降、絶え間なく製造され続けてきたことが分かる。

二、江西永新県のみそ漬け大根に関する一考察

永新県は江西省と湖南省の間にある羅霄山脉中部の奥山に位置し、江西省吉安市に管轄される。全县は10の鎮と13の郷からなり、総面積は2195平方キロメートルに達する。県政府は禾川鎮にある。県内には47.8万人（2003年末の統計データによる）が住む。地理的な要因により、外部との連絡が不便で、特に、交通が不便な時代においては、厳冬期には、大雪で山道が閉ざされ、住民の生存に不可欠な肉、魚、果物、野菜など、腐りやすい食品の供給が絶たれた。人々は生活の経験から、冬に入る前に、生存に不可欠な食品を用意する。そうしなければ、長い冬を乗り切れない。冬の食品の多様性を解決するために、永新県の住民は特色のある漬け物を作る技術を生み出し、みそ漬け大根を作った。この伝統的な技術は今でも伝えられている。その他、肉と魚の塩干物、チンピ、砂糖漬け茄子など、永新県の特徴を持った漬け物が多数ある²。

1、みそ漬け大根の歴史的根源

永新県で、いつからみそ漬け大根、みそ漬け生姜が作られてきたのかが分かる文献資料は一切ない。この問題について永新県の住民に聞き取りをしたことがある。「分かん。先代の先代から先代にみそ漬け大根、みそ漬け生姜の作り方を教わったのだ。私は小さい時、母が作っているのを見た。母はまた母の母から教わった。」³と住民は説明した。她们是生活生产的实践者，受知识

水平的限制，不能从理从上论行解释，正如孟子所说：「行之而不著焉，习矣，而不察焉，终身由之而不知其道者众（彼女らは生活と生産の実践者であり、知識レベルに制限され、論理的に説明することができない）。孟子曰く、「行之而不著焉，習矣，而不察焉，终身由之而不知其道者衆（あることをするが、どうしてするのか知らない。あることに慣れたが、どうして慣れたのか知らない。終生続いているがその道を知らない者は多い）」⁴。そのとおりである。永新県民の生産技術は先祖伝来なのである。

しかし、漬け物に関わる独特な風習は今でも残っている。たとえば、娘が嫁ぐ時に、実家が用意しなければならない贈り物の一つは母親手作りのみそ漬け生姜であり、しかもその年のものに限る。いつまでも夫婦の仲が睦まじく、早く息子を生むようにという願いの表れである。民俗というのは、長い間に形成され、今日まで継続している民間行事のことである。永新県の漬け物に関わる民俗は製作技術の歴史の長さや普遍性を一側面から反映していると思う。

永新県に湯漬け野菜用かめを生産する磁器製のかまどがある。地元の人の言葉で、湯漬け野菜用かめは「扎壇」と言われ（図2：扎壇）、永新県の橋頭村で、今でも生産されている⁵。

伝統的な社会において、このような湯漬け野菜用かめは腐りやすい食品の保存のための最適な容器である。塩漬け物又はみそ漬け物を湯漬け野菜用かめに入れ、蓋をし、かめ口の溝に水を注ぎ、内部と外部を遮断させれば、外の酸素が内部に入るのを避けることができる。内部のアンモニアは一気

圧を超えたら、瞬間的に蓋と溝の間にある水をぬって外に出る。ただし外部の空気の気圧は内部の気圧より小さいため、外部の空気は内部に入れない。それ故、漬け物の新鮮さが保たれる。永新人は長期にわたる実践において、この原理をマスターしたので、作った漬け物は味が純粹で濃く、内外に有名である。湯漬け野菜用かめは漬け物の製作と保存に適切な容器を提供した。

時代の流れと共に、丸口かめの形、サイズと機能は変化しつつある。特に、近現代以降、大中都市の住民はあまり湯漬け野菜用かめを使わなくなるが、永新人はまだ湯漬け野菜用かめを大量に生産し使用している。野菜用丸口かめは農業時代の永新人にとって必要不可欠な容器である。肉と魚の塩干物、みそ漬け生姜、みそ漬け大根などを作る技術レベルから見れば、永新県の住民は冬の食品をどう保存するかという問題をうまく解決したことがわかる。

2、用具、原料と時間：

(1) 用具：木製の空き引き出し、醬鉢（永新県で生産した陶器の一種。丸口が大きく、鉢の形をするが、大きさは鉢の数倍であり、3－4kgの水を保存できる）、

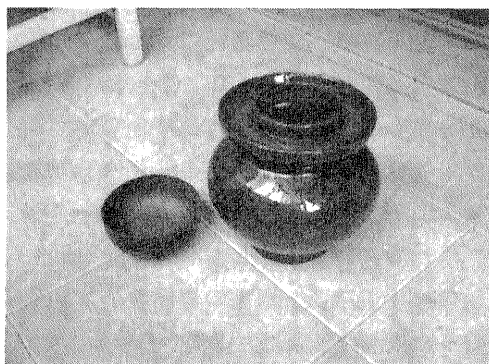


図2：扎壇

やや長い竹製の箸を必要に応じて数セットを用意する、箆団箕（竹製の容器、円形、完成品晒し用）数個、湯漬け野菜用かめ（「扎壇」と称される、丸口かめであり、製品の密封、保存用）数個。

(2) 原料：漬け済み大根と生姜、もち米、塩、泉水。

(3) 最適な時間：日差しの良い旧暦の六月と七月。

3、作業手順：

(1) みその製作：

(a) 清水に適量のもち米を入れ、5、6時間を浸してから、きれいに洗い、蒸しご飯用の「木楨」に置く。

(b) 木楨を適量の水を入れた鍋に設置し、薪で加熱する。この時、火加減が大切である。才豊郷洲湖村の高齢の農婦の話によると、もち米が炊けたと、すぐ鍋から木楨を持ち出したら、できたもち米は香りが良くて柔らかい。これが一番良い状態である。火加減が良くなければ、できたもち米が柔らかすぎて、塊になったら漬け物の品質に悪影響を与える。そのため、火加減が一番大事であることは、主婦達が長年にわたる実践から積み上げてきた経験である。

(c) 木楨を鍋から持ち出して冷却させる。この間に、用意しておいた清潔で乾燥した引き出しを出す（引き出しに油あかが付いていると、漬け物の品質に悪影響となるので、禁物である）。もち米が冷却したあと、洗った手で木楨にあるもち米を引き出しに移動して平らにならす。そして引き出しを室内に設置し、薄くて清潔な布で覆い、ほこりを防止する。もち

米にかびを生えらせる。

(d) 約一週間後（確かな時間はもち米のかびる様子による）、被取材者の賀秀媛さんなどの話によると、もち米に生えたかびは、赤色、黄色、褐色、黒色など、いろいろな色を持つ。その中でも、黄色と赤色のかびが一番よいものである。もち米が全部かびると、かびたもち米（地元で「醬母」といわれるので、本文も「醬母」という略称を使う）を清潔な醬鉢（油あかも禁物である）に移動する。

(e) 醬母を日に当て、乾燥させる（日差しが最も強い、昼ごろがよい）。約二時間後、醬鉢を室内に移し、醬母の深さの五分の二を浸すまで、井戸の新鮮な泉水を醬鉢に注ぐ。そして適量の塩を入れる（みそ漬け大根を作る場合、干し大根は塩辛いので、塩を控えめにしたほうが良い。みそ漬け生姜を作る場合は、塩の量を少し増やしたほうが良い。）

(f) a段階のように、前段階の前に用意する必要がある。適量のもち米を蒸し、冷却させる。1：4の比で醬母と予備のもち米を混ぜ合わせ、水の入った醬鉢に冷却した蒸したてのもち米を入れる。主婦は普段米を測る「昇」で測り、精密とは言えないが、大体の重さを把握できる。そして竹製の箸でかき混ぜ、必要に応じて適量の泉水を入れる。

(g) それから、醬鉢を日に当て干しっぱなしにする。日差しが強い場合、二三日後、醬鉢にある醬母ともち米は褐色になり、金色の点が散在する。醬鉢の内側の縁に黄色の「汁」が現れ、金色の光を放って輝いている。ここまでくると、干し大根、

生姜などを入れることができる。

(2) 干し大根の製作

醬母を干しっぱなしにする二三日の間、原料を用意する必要がある。みそ漬け大根を作る場合、昨年の冬、塩で漬けた干し大根を使用する（塩漬け干し大根の作り方：新鮮な大根をきれいに洗い、二つに割ってから、陶器に入れ、そして適量の塩を入れる。塩が溶解すると、室内で数日を塩漬けにし、陶器から持ち出して日に当てて乾かす。夕方、又陶器に戻す。これを繰り返すと、天気が晴れば四、五日後には、みそ漬け干し大根の原料として湯漬け野菜用かめに収めて保存できる）。みそ漬けにする前に、清水で塩漬けにした干し大根をきれいに洗い、竹製容器に入れ、日に当てて表面の水分を乾かす。

(3) みそ漬け作業の手順

(a) 干し大根又は生姜を数日目に当て、「汁」が出た醬鉢に入れる。入れるものの量はみその量に応じ、決まったものではない。普通、すべてをみそに浸すまでものを入れる。その後、醬鉢を日に当てて干しっぱなしにする。日差しが強ければ強いほど、できたものの品質が良くなる。日が沈むと、醬鉢を室内に移す。そうすると、四、五日の内にできる。もし曇ったり雨が降ったりすれば、できたものの品質が下がってしまい、失敗となることもある。それがゆえ、みそ漬け物の生産は天気左右されているといえる。

(b) 天気が晴れば、四、五日後、みそ漬け物を醬鉢から「洗い出す」ことができる。以下の手順で行う。甲、清水一桶、大きい鉢一個、ちりとり一個を用意する。

乙、鉢に少し清水を入れ、洗った手で醬鉢から干し大根又は生姜を取り出す。その時、その表面に付いたみそを剥がし、又醬鉢に戻す。丙、「洗い出した」干し大根又は生姜を鉢に入れ、表面に残ったみそを洗い落とす。そして水分を絞ると、ちりとりに入れる。丁、醬鉢にあるものを全部「洗い出す」と、鉢にある清水はみそ汁のようなものになる。醬鉢に入れば、固まったみそを薄めることができるので、廃棄物ではなく、有用物である。竹製の箸でみそをかき混ぜてから、室外に移す。数日後、みそは又黄色に変わり、もとのものようになり、再利用することができる。晴れば、このみそで作った漬け物はもとの漬け物と大体同じ品質を持っている。

(c) 「洗い出した」みそ漬け物は数日のうちに、みそに「潤され」、褐色になるが、品質の良いみそ漬け物であるかどうかを判断できない。これからの作業は大事である。「洗い出した」漬け物を日に晒すには、経験が不可欠である。つまり、晒す時間のコントロールはきわめて重要である。一日目は日に晒したら（晒す時間は効果によって決める）、二日目は室内に移さなければならない。三日目は日に晒して、四日目は又室内に移す。この間、漬け物の硬さと表面に出た白酶糖（白色の粉末状の塩と糖の混合物）の様子に注意を払わなければならない。晒しすぎると、漬け物ががばさばさになり、白酶糖が出てこない。湿っぽすぎれば、うまく保存することができず、漬け物の品質にも悪影響を与える。晒し加減については、

永新県の主婦は大体把握できる。

(d) 晒し加減がちょうど良い時、漬け物を集め、湯漬け野菜用丸口かめ（扎壇）に入れ、蓋をし、缶の溝に少し水を注ぎ、かめの内外を徹底的に遮断する。それにより、内部のアンモニアは一気圧を超えたら、瞬間的に蓋と溝の間にある水をぬって外に出る。これは天然的な密封効果になる。これによって、内部にある漬け物は腐りにくくなり、表面に白酶糖も出てくる。経験豊かな主婦によれば、湯漬け野菜用かめを使わず、密封しなければ、漬け物の表面に白酶糖が現れない。湯漬け野菜用かめに入れ、密封してから三、四日をたつと、漬け物の表面に白酶糖が現れたかどうかを観察する必要がある。現れたら成功だが、現れなかったら、適当に日に晒し、密封して保存する。普通、一週間後、わりに厚い白酶糖が表れるのである。

みそ漬け物の表面に出る白酶糖の味は特別である。なめると、先ず冷たい感じがし、そしてあっさりした甘みに変わる。この甘みは蜂蜜のような濃いものと違い、蔗糖の甘みとも違う。冷たい感じは薄荷の冷たさと似ているが、薄荷の草のにおいがなく、薄荷以上のさわやかさを感じさせる。甘みにあっさりした塩辛みが潜み、一度食べると、なかなかその味を忘れられない。分厚い白酶糖は地元のみそ漬け物の品質の現れであり、他の地域の干し大根が具えていない特徴である。

当該みそ漬け干し大根は長期間保存でき、扎壇から持ち出さない限り、数年間保存することができる。永新県のみそ漬け干し大

根は評判が高く、地元住民が長い間、自然と闘い、技術を追求するうちに生み出した知恵の結晶である。

三、漬け物を作る伝統的な方法と原則

漬け物の伝統的な作り方は色々ある。一般人から見れば、目立たない常識のようなものであるが、民俗学者、人類学者として、われわれは真剣に研究し、その成果をまとめるべきである。中国の祖先が一番最初に漬け物のメリットを知ったことを証明し、漬け物の製作に含まれる科学的な原理をまとめ、漬け物の歴史的な意義を明らかにし、当該文化遺産を保護するためのプランを提出することは、われわれの役目である。以下では、長期にわたる観察に基づき、漬け物の伝統的な作り方を10種類に分けて簡単に紹介し、その科学的な原理をまとめようとするものである。

1、水に浸して湯漬け物を作る方法。

陰干しにした野菜を新鮮なうちに清潔な容器に入れる。そして非常に熱いお湯を容器に注ぎ、重しを使って野菜を水面下に押す。二日後には食べられる。この方法では速く漬け物を作ることができ、簡単だが、野菜に含まれる栄養分はほとんどなくなり、保存することもできず、一度に食べ終わらないと捨てるしかない。

2、塩水に浸して湯漬け物を作る方法。

容器に敷いた新鮮な野菜に適量の塩を撒いてから、又野菜を敷く。そして又適量の塩をその上に撒く。容器がいっぱいになるまで、これを繰り返す。それから野菜の上に木の板を載せ、その上に重石で押す。時間がたつと、野菜と野菜の間の隙間がだん

だんなくなり、野菜に含まれる水分も搾り出されるようになる。野菜が塩水に沈み、空気と遮断され、腐りにくくなり、随時に食べることができる。ただし、この作り方にも、栄養分が殆ど流失してしまうという欠点がある。

3、丸口かめで湯漬け物を作る方法。

きれいに洗った野菜を日干しにし、切り刻む。そして塩でしっかり揉んでから清潔な丸口かめに入れ、ちゃんと押し、蓋をする。丸口かめの溝に少し水を注ぐことにより、容器の内と外が遮断され、漬け物を長く保存することができる。食べる時、蓋をとり、野菜を取り出せばそのまま食べられる。又蓋をする時、溝にある水を乾かさないように注意すると良い。この方法により、野菜の栄養分も保たれるし、長期間保存も可能になる。

4、丸口かめで湯漬け物を作る方法。

丸口かめをきれいに洗い、乾かす。湯ざましに適量の塩、米糖、生姜、干し唐辛子、アルコール度の高い焼酎などを入れ、原料水を作る。そして原料水をかめに入れ、蓋をし、溝に清水を注ぎ、かめの内と外を遮断させる。二日後、きれいに洗った新鮮な干し野菜をかめに入れ、湯漬けにすることができる。湯漬けに必要な時間は野菜の種類によって決める。大根の場合はおよそ二日で、唐辛子の場合は二、三日かかる。

原料水を良く保存すれば、変質なく、長年使うことができる。原料水の良し悪しは匂いで判断する。臭い匂いがする場合は、変質してしまったことをあらわす。臭くなく、澄んでいれば、おいしい湯漬け物を作れる。時には、原料水の表面に白色の水垢

が見える。僅かなら大丈夫であるが、多すぎれば、原料水が変質してしまう。水垢を取り、原料水を変質させないように、その中に適量のアルコール度の高い焼酎を加えれば良い。野菜の量が多すぎる場合、原料水に適量の塩を追加すると良い。

5、かめを逆さにして塩漬け物を作る方法。

一部の地域では、丸口かめを使わなくても、おいしい塩漬け物を作れる。作り方は以下のものである。きれいに洗った野菜を日干しにし、切り刻んでから、表面に塩を撒く。しっかり揉み、水分を搾り出す。そして野菜を清潔な口の小さいかめに入れ、ちゃんと押す。きれいな厚紙を数枚重ね、かめの口を密閉する。紙だけでは口を封じることができず、外部の空気は多かれ少なかれかめに入るので、漬け物が腐ったり変質したりすることはよくある。長期にわたる実践を通じ、人々は有効な方法をまとめた。つまり、野菜でいっぱい、紙で密閉されたかめを逆さにすることである。口が下に向き、底が上に向くようになるので、口が重いかめで押さえられ、密閉用の紙が漬け物で押さえられる。そうすると、外部の空気が遮断され、漬け物は腐ったり変質したりしなくなる。食べたい時、随時に食べられる。

6、晒してから蒸す方法。

作り方は以下のものである。新鮮な野菜をきれいに洗ってから、数日目に晒す。葉が萎えると切り刻み、適量の塩を撒いてしっかり揉む。野菜の水分を搾り出してから陶器に入れ、ちゃんと押し、密閉する。一週間後、陶器から持ち出し、日干しにする。そしてセイロで蒸したあと、外に出して晒

す。晒してから又蒸す。これを三回以上繰り返す。一部の地域で、この方法は「三蒸三晒」と名づけられる。できた干し野菜はてらてらと光っており、色が真っ黒で、少し酸っぱく、とてもおいしい。

7、臘八豆の作り方。

臘八豆を作る伝統的な期日は臘月（旧暦の12月）八日である。現在、人々は普通に気温の低い一月に臘八豆を作る。なぜなら、長期にわたる生活実践において、昔の人は臘月でなければ臘八豆を作れないということに気づいたからである。科学的に説明すれば、気温が低く、酵母菌とかびが繁殖しにくいからである。大豆の発酵に相応しい環境を人為的に作らなければ、腐敗菌の繁殖に相応しい環境を抑制しなければ、品質の良い臘八豆を作れない。作り方は以下のようである。

大豆をきれいに洗い、清水に一昼夜を漬けてから、すくいあげる。大豆を全部浸せる量の水の入った鍋に大豆を入れる。先ず強火で煮て、そしてとろ火に変え、指先で握ると碎けるまで大豆を煮る。鍋から大豆をすくいあげ、広げ、約25度まで冷す。それから大豆を布製の袋に詰める。大豆の入った袋を容器に置き、稲わら又は綿で容器を囲み、保温する。大豆を煮たお湯に適量の塩を入れ、予備として保存する。大豆を袋で二、三日発酵させ、触ると糸を引けば、袋から取り出して冷ます。そして大豆を器に置き、大豆を煮たお湯も器に入れる。適量の塩、山椒、唐辛子の粉、生姜の粉、焼酎を加え、ちゃんとかき混ぜる。味が薄すぎれば、適量の塩を追加すると良い。香りを増すために、焼酎の量を増やしても良い。

最後に、かき混ぜた大豆を丸口かめに入れ、蓋をし、清水で口を密閉する。十日後に出来上がる。密閉用の清水が涸れないように注意する必要がある。涸れると密閉効果がなくなり、臘八豆はかびてしまう。

8、塩漬け干し肉の作り方。

先ず、肉を塩漬けにするための塩、山椒、五香粉、ダイウイキョウを鍋で炒め、肉にまんべんなく塗りつける。そして塩、香料と肉の味が溶け合えるように、肉をかめに入れ、塩漬けにする。塩で肉が脱水され、変質しなくなると同時に、塩味も付ける。香料で肉の生臭さが取れ、香りが一層強くなる。三日～五日後、肉をかめから取り出し、かびがないように、日干し又は陰干しにし、水分を減らす。冬の、特に西南部の雲南、貴州、四川地域で、気温が低く、雨も多い頃に、地元の住民は肉を囲炉裏に掛け、あぶって乾かす。これは多分燻製肉の源であろう。春になっても、塩漬け干し肉がかびがないように、住民は普通、肉を片又は塊に切り、丸口かめに入れる。口と蓋の間に清水を注ぎ、肉を外部の空気から遮断させる。かめにある塩漬け干し肉は腐敗菌に侵されないのも、おいしさが保たれるばかりでなく、長期間保存も可能である。塩漬け干し魚、塩漬け干しチキン、塩漬け干しダックなど、類似したものはすべて上述の方法で作れる。

9、ジャムの作り方。

ここでサンザンジャムを例として挙げる。先ず、サンザンをきれいに洗い、皮を剥く。そして約2：1の比でサンザンと水を鍋に入れる。強火でしばらく煮てから、とろ火に変えて煮る。サンザンが柔らかくなると、

好きな量の砂糖と少量の塩を入れる。ちょっと塩味が出てくるまで塩を入れれば良い。そしてとろ火で煮ると同時に、焦げないようにかき混ぜつづける。最後に、ねばねばしたサンザンを鍋から取り出して冷ましたら、サンザンジャムになる。ガーゼに敷いて日に当てれば、サンザンジャムは粘り強くなり、塊状に切れれば干しサンザンジャムになる。サンザンジャムと干しサンザンジャムをかびないようにするため、普通、下記の方法を使う。サンザンジャムと干しサンザンジャムを丸口かめに入れ、蓋をし、口と蓋の間に清水を注ぎ、内部を外部の空気から遮断させる。そうすると、かめにあるサンザンジャムと干しサンザンジャムは腐敗菌に侵されず、随時に食べることもできるし、長期間保存もできる。りんごジャム、桃ジャム、梨ジャム、トマトジャム、類似したものは上述の方法で作れる。

10、干し果物の作り方。

ここで干しヤマモモを例としてあげる。ヤマモモをきれいに洗い、陰干しにする。そして適量の塩を撒いてかき混ぜる。磁器製のかめに入れて数時間塩漬にした後、すくいだして広げる。三日～五日日差しに照らされたヤマモモは褐色になり、粘り強さも失わない。出来上がった干しヤマモモは甘酸っぱくて、あっさりした香りと塩味を持つ。長期間保存するため、住民は干しヤマモモを丸口かめに入れ、口と蓋の間に清水を注ぎ、かめにある干しヤマモモを外部から遮断させる。こうすると、内部の干しヤマモモが腐敗菌に侵されず、製品の粘り強さを保てると同時に、長い時間をたっても腐らない。干しイチゴ、干しサンザン、

干しりんご、干し桃、干し梨など、類似したものは全部上述の方法で作れる。ただし、果物の種類により、作り方がやや違う。必要に応じて、皮を剥いたり、実を取ったりする。塩を入れなくても良い場合もある。要するに、漬け物の作り方はいろいろあるが、その原則としてはほかでもなく、以下の三点である。

11、脱水原則。

即ち、食品に含まれる水分を減らすこと。常温、水分、酸素、この三つは腐敗菌の生存に不可欠な条件である。その中の一つが変わると、腐敗菌が抑制される。伝統的な農業社会において、人々には、常温を変えることは無理であり、水分の減少と酸素の遮断を工夫しなければならない。長期にわたる生活実践を通じ、人々は食品の脱水度が腐る速度と反比例するということを知った。従って、保存のため、人々は陰干し、燻製、搾り出しなどの方法を使って食品を脱水させる。

12、酸素遮断原則。

即ち漬け物を空気から遮断すること。酸素欠の状態、腐敗菌が繁殖しにくいので、食品の保存が可能になる。伝統的な農業社会において、人々は清水で密閉する方法、かめを逆さにする方法、野菜をお湯に浸す方法などを上手に使い、漬け物を酸素から遮断させ、漬け物をうまく保存した。

12、味付け原則。

即ち、食品に調味料を入れること。調味料の作用は二つある。一つは腐敗菌を防ぐ能力を強めること。もう一つは漬け物のおいしさを増すことである。塩、唐辛子の粉、焼酎などは常用の調味料である。各地の飲

食習慣に基づき、様々な調味料を加え、漬け物をもっと地元の特徴のあるものにすることもできる。

四、漬け物に関するいくつかの私見

1、漬け物の製造により、人類による保存行為と動物による保存行為の違いが明らかに証明される。

周知のように、一部の動物は食物を保存する能力を持っている。人類による保存と動物による保存はどう違うのか、これはわれわれが関心を持つべき問題である。動物は本能に駆使され食物を保存するのである。秋の季節に、冬が近づくと、一部の動物は食物を保存し始める。たとえば、鼠は食物を穴に運ぶ。かびを防止するため、鼠は地勢の高いところを選んで穴を掘り、浸水しにくい穴の中部に食物を預ける。経験者が皆知っているように、掘り出した鼠穴にある食物は殆ど乾燥なものであり、鼠が食物をどう保存すれば良いかを知っていることを示す。昔、食物の保存のため、人類は食物を日干しにし、缶、ほとぎなどの容器で食物を保存する。操作手順は鼠より遥かに複雑であるが、実質上、両方とも、乾燥した食物を保存するという法則に従っているので、本質的な区別はない。

鼠は果物、野菜、肉類など、水分の多い食品を保存できず、食べないと、腐っていくのを見るしかない。人類は食物を漬ける技術を把握したおかげで、水分の多い野菜、果物、肉類を漬け、腐らせることなく保存できる。しかも保存できる食物の範囲が拡大され、保存期間も延ばされた。

動物の保存行為は本能に頼って環境に順

応する受身的な行為だとすれば、人類の保存行為は自然の法則を把握した上で、いろいろな条件を創造する能動的な行為である。これが動物と人類の保存行為の違いである。

2、漬け物の生産技術により、生存と発展の過程において、中華民族の食物面の基礎が保証される。

四季の気候の変化に適応するため、長期にわたる進化プロセスにおいて、植物は生長ペースを持つようになった。食物の量の変化に適応するため、長期にわたる進化プロセスにおいて、一部の動物は食物の多い季節にたくさん食べ、食物の少ない季節に冬眠状態に入る。一部の動物は食物を保存し、冬に残す能力を持つようになる。但し、長期間保存できる食物の種類が少ないため、冬にせいぜい延命できるが、食物の豊富な季節と同じように、迅速に繁殖し、正常に発展することが無理である。人類は動物から分化した高等動物であり、動物より高い知恵を持っている。しかし、豊富な食物の保存問題を解決するまで、人類は食物を保存できる一部の動物のように、冬に数種類の簡単な食物で生きるしかない。速く繁殖することも正常に発展することもできない。必要な栄養が足りないため、人類の健康と生存が脅かされる場合さえある。

冬季の食物問題を解決するため、人類は長い探索を経験した。冬季の食物問題をうまく解決できる民族は速く繁殖でき、持続的に発展することができる。農業時代において、漬け物の生産技術をマスターすることは豊富な食物の保存問題を解決したことを示している。中国は世界で一番最初に漬け物を作る技術をマスターした国である。

冬季に野菜、果物、肉類など、大量の食物が保存されるため、中国人は四季を通じて、中断なく多種類の栄養を摂取できる。漬け物は中国人の生存、繁殖と発展に必要な栄養を提供した。

庶民の中で、「春種夏鋤，秋収冬蔵（春に種を撒き、夏に草を鋤き、秋に農作物を刈り入れ、冬に貯蔵する）」という諺がある。この諺から見れば、苦勞して働かなければ豊作を得られないということは農民に知られている。保存と漬け物の生産により、一年中にバランスの取れた必要な栄養が得られる。「倉廩実而知礼節，衣食足而知荣辱（米倉が満ちれば礼儀を知り、衣食が足りれば荣辱を知る）」。春秋時代の政治家管仲はこのように語った。中国は古くから食物という基礎的な問題をうまく解決したから、中華文明は古代世界において、いつも世界各国の先頭に立っている。

3、漬け物を作る伝統により、中国は着実かつ穏やかで、事に当たってもあわてないという理性的な性格を形成した。

昔、大豊作の年に、暴飲暴食し、食物を大量に浪費する民族があった。この性格の形成は漬け物を作る方法と習慣がないことに関係がある。彼らの考えでは、果物、野菜など、食物を食べ終わらないと腐ってしまうので、暴飲暴食しても良い。トマト、柑橘、葡萄を収穫する季節に、一部の民族に、柑橘やトマトを投げつけ合ったり、葡萄を踏んで踊ったりする娯楽活動がある。これらは昔大豊作の時の浪費現象の現れであると思う。中国では、食物を浪費する節句がない。古くから中国人が漬け物を作る技術を身につけたからである。豊作の時、

水分に富んだ食物を漬けて保存する。そうすると、洪水が訪れる時も、干害を被る時も、大雪が降る時も、食糧不足の恐れがなく、人々は正常に生活することができる。

今も、中国の広大な農村地域では事前に備える習慣がある。冬に入る前に、北方の農民は一冬中に必要な野菜を備蓄し、屋外で保存したり、漬け物にしたりする。随時に食べられるので、一冬中の需要が保証される。南方では、季節の変わり目に、又は洪水が氾濫する際、野菜を食べられるように、事前に野菜を漬けて、いざという時になると、持ち出して食べ、栄養の摂取を保証する。人々のこの風習は長期間にわたって形成されたもので、生活の法則をまとめてできたものである。その中の合理的な内容を取り出していろいろな分野に運用すれば、自然に哲学的な方法になる。例えば、日常生活には、「天有不測風雲，人有旦夕禍福（天に測れない風雲あり、人に禍福ある）」、「凡事，三思而行，謀而後定（万事は、三思の後に言い、謀ってから定める）」、「謀事在人，成事在天（事を謀るは人にあるが、事を成すは天にある）」などの言い方がある。これらの格言は理性的な生活観を反映している。軍事には、「夫未戦而廟算勝者，得算多也；未戦而廟算不勝者，得算少也。多算勝，少算不勝，而況于無算乎！吾以此觀之，勝負見矣（戦う前に廟算し、勝利できると計れば、戦争で得る有利条件が多い。戦う前に廟算し、勝利できないと計れば、戦争で得る有利条件が少ない。有利条件が多い場合勝ち、有利条件が少ない場合勝てない。有利条件がない場合はいうまでもない）」⁶、「是故百戦百勝，非善之善也；不戦而屈人之

兵、善之善者也（その故、百戦百勝は一番優れていることでなく、戦わず敵を降服させるのは一番優れていることである）」⁷という言い方がある。これらは理性的な軍事観の現れである。自然と社会に理性的に向き合い、穏やかに発展を追求する態度は、すでに中国人の性格として定着していた。

参考文献

古書：「礼記」「詩経」「周礼」「孫子兵法」
中国珪酸塩学会編集 1984年 「中国陶瓷史」
文史出版社
劉裕黒編集 1991年 「高安文物史」 百花
洲文芸出版社
余家棟 1999年 「江西陶瓷史」 河南大学
出版社
永新県人民政府編集 1990年 「可愛的永新」
江西人民出版社

陳立立 吳偉宇 「橋頭村制陶工藝的考察」
「民俗研究」 2005年第4期

¹ 劉裕黒編集 「高安文物史」 百花洲文
芸出版社 1991年4月第一版 129ページ
～130ページ

² 「可愛的永新」 江西人民出版社 1990年
16ページ

³ 話者 李宝玉 女性 永新県才豊郷洲橋
頭村 85歳

⁴ 「孟子・尽天下」

⁵ 永新県才豊郷洲橋頭村には、今でも陶器
を作る家が7～8軒ある。扎壇は彼らが
作った主な器である。

⁶ 孫子兵法始計篇第一

⁷ 孫子兵法始計篇第三

新刊紹介

星野 紘 著

『世界遺産時代の村の踊り－無形の文化財を伝え遺す－』

本書は、長年文化庁の民俗芸能畑においてその保護行政の第一線で活躍してきた氏が、民俗芸能を村の生活にとってかけがいのない存在、「村の踊り」という立場から、村人の視点に立つての研究のあり方とその存続への方策を提示し、さらに国内での豊富な調査研究の成果を踏まえ、ユーラシア大陸のいくつかの「村の祭り」との比較を試み、祭りの本質を探ろうとしたものである。

構成は、第1章 日本の村の踊りと暮らし 1：日本の村の踊りを訪ねて 2：この半世紀の日本の村の踊りと暮らし 3：日本の村の踊りのイベントの諸相 4：日本の村の踊りへの文化財保護施策の変遷 第2章 国際的に動き出した無形文化遺産保護の課題 1：日本の無形文化遺産存続の危機と保存の努力 2：国際的な保存努力における個別の課題のいくつか 第3章 日本・中国・ロシア・中央アジアほかの村の

村の踊りの昔 1：口頭伝承 2：身体伝承 3：祭り行事伝承 となっている。第2章は本誌21号に掲載されたものに手を入れたものであり、すでに読まれた方も多であろう。

「村の踊り」は、現在、少子高齢化を始めさまざまな要因でその継承が大きな困難に直面している。私の知る例でも、三信遠地域の花祭りの中で400年にわたる歴史を持つという愛知県山内の祭りは今年を最後に幕を閉じた。「村の踊り」は村人の自主性に支えられてきた、その村自体が維持できなくなってきた。その一方、2006年、ユネスコの無形文化遺産条約発効も影響してか、地域の無形民俗文化財として新たに見なおす取り組みもある。本書は平易な文体で、民俗芸能の置かれた現況と問題点を、研究・文化政策の両面から照らし出してくれている。（佐野賢治）

A5版 305頁 雄山閣 2007年9月 3990円